

熱燗・湯豆腐は日本の冬の定番です。

秋から冬にかけて、日に日に夜が長くなります。

自然に恋しく感じられる“ぬくもり”。

そんな時、冬を楽しむ日本人の原点に、熱燗と湯豆腐という定番の晩酌があります。

ご夫婦で、ご家族で、そして友人たちと、今夜は湯気を囲って晩酌を楽しみましょう。

日本酒は稲作文化の結晶



近年、日本酒の消費量が落ち込み続けている、と言われます。食生活が洋風化する中、料理に合わせて選ぶお酒が多様化したこと。日本酒の魅力が十分に伝えられていないことが理由です。そこで、日本人の魂のお酒、日本酒の魅力を考えてみましょう。

『日本酒』と国名を冠した日本を代表するお酒。その起源は、稲作が定着した縄文時代後期とも言われています。古くは卑弥呼が登場することと知られる魏志倭人伝にも、「人性嗜酒（さけをたしなむ）」とあります。ただし、この時代のお酒が日本酒であったかは定かではありません。実は日本酒は、世界でも珍しい、高度な酒造技術で作られているからです。ぶどう果汁にはブドウ糖がたくさん含まれ、アルコール酵母がブドウ糖をそのまま原料としてアルコール発酵し、ワインを作ってくれます。一方、日本酒の原料であるお米の主成分はデンプンで、ブドウ糖は含まれません。そこで、日本酒造りでは麴を使います。まず、麴菌がデンプンをブドウ糖に変えます。このブドウ糖をアルコール酵母がアルコールに分解する二段階の発酵で、日本酒が出来上がります。これが、日本の稲作文化の結晶として、日本が世界に誇る醸造技術です。日本酒の深みのある味わいには、こんな秘密が隠されていたのです。

好みの香りと味を生み出す燗酒



万葉集の山上憶良の「貧窮問答歌」でも燗酒が詠まれ、平安貴族のしきたりを表した「延喜式」にも燗酒が登場します。昔から、日本人は『燗酒』で身体もこころも温まる晩酌を楽しんでいたのですね。お宅では、最近、日本酒を楽しんでいますか？

燗酒のように温めて飲むお酒は、世界でもきわめて珍しい存在です。日本酒は香りや味わいを温度で調整できる珍しいお酒なのです。繊細な和食と共に楽しむため、お酒そのものを楽しむため、燗を付けることで、お酒の香りと味を調整するのが燗酒の楽しみ方です。

原則として、燗酒に向くのは「普通種」「本醸造」「純米酒」です。最近では燗酒専用酒なども販売されています。「吟醸」「大吟醸」は、冷やで繊細な香りを楽しむお酒なので、燗酒には向きません。

さて、こだわりを持って、お酒に燗を付けてみましょう。でも、基本を守ればとても簡単。まず、鍋にお湯を沸かし、必ず火を止めます。徳利の肩までお湯に浸けます。徳利を持ち上げ、徳利の底に近い部分で温度を確かめます。熱いけれど手で持てる程度なら、「上燗」といわれる燗酒の温度です（45℃）。これを基準に、その日の料理やお酒の銘柄などを考え、自分好みの温度に燗を付けてください。



湯豆腐は風味を味わう和食の原点



寒い季節に恋しくなるのが鍋料理。中でも湯豆腐は、そのシンプルさ故に奥の深い料理。熱燗とセットで、冬の温かい晩酌を代表する存在です。豆腐の起源は紀元前2世紀前・中国の漢時代。遣隋使・遣唐使の頃、日本に伝えられました。箸や漢字のように、豆腐も中国周辺諸国に広く伝播し、東アジア諸国を中心に広く普及した食材です。中国には豆腐を発酵させた食品があり「腐」という漢字が用いられましたが、発酵させない日本の豆腐にもそのまま同じ「豆腐」の字が当てられました。しかし、日本で豆腐は独特の文化を生み出します。生臭を嫌った僧侶の食事、精進料理に用いられ、和食文化の中で大きな存在となりました。そして、食材の風味を味わう和食の原点とでも言うべき、「冷や奴」と「湯豆腐」が生まれ、広く庶民にも普及します。江戸時代には豆腐売りが街中を歩き、人気の豆腐屋には行列ができたと言われています。今日でも、湯豆腐は人気の高い料理です。豆腐とダシ昆布、そして水だけを材料にしたシンプルさ故に、食材にはこだわりたいもの。豆腐は大豆の味を感じられる木綿豆腐。近所で評判の豆腐屋さんを探しましょう。ダシ昆布は厚手の羅臼昆布、水は軟水の国産天然水。景気の良くないこんな時期だから、湯豆腐くらい贅沢にいきましょ！

※お酒は20歳になってから。妊娠中、授乳期の飲酒は控えましょう。飲酒時は車の運転は控え、火の元にも気を付けましょう。

ちょっと

ひやひや

温度で味わいが違う燗酒

日本酒は、燗の付け方ひとつでずいぶん味わいが変わります。好みの温度で、いろんな味わいを楽しみましょう。

- 日向燗 (30℃)
温かな日射しを受けた程度の温度。アルコールの刺激が少なく、お酒本来の味わいを楽しめます。
- 人肌燗 (35℃)
体温程度のやさしい燗酒。鍋料理や湯豆腐など温かい料理に合います。
- 上燗 (45℃)
香りが立ち、アルコールの刺激も感じられる一般的な温度。和食全般に合います。
- 熱燗 (50℃程度)
強めのお酒を好む人向け。ヒレ酒や骨酒はこの温度。アルコールの刺激が立ち過ぎるので、これ以上の温度はお奨めしません。

湯豆腐へのこだわり



湯豆腐は、シンプルであるが故、繊細な料理です。ちょっと贅沢をしても、食材や食べ方にはこだわりたいものです。湯豆腐では、豆腐の煮すぎは絶対に禁物。湯の中で、豆腐がぐらっと揺れたら、もう食べ頃と言われます。煮すぎると、豆腐にすが立ち、風味も薄れてしまいます。

お酒▶アルコールが下を刺激し過ぎない純米酒のぬる燗、あるいは本醸造酒の上燗がお奨め。冷酒なら甘めの日本酒を選びましょう。

タレ▶タレは必ず温ためたものを用意します。手軽で美味しいタレなら、醤油に少々のみりんを加え、刻みネギと削り節を加え、少し煮きれる程度に加熱します。さっぱりした味が好みなら、昆布茶をひとつまみ振りかけて、豆腐の風味を味わうのもこな味わいです。

具材▶本来、湯豆腐は豆腐だけの一人舞台。豆腐以外の具は入りません。しかし、地域によっては湯豆腐に、豆腐以外の具を入れることもあります。他の具材の風味を豆腐に染み込ませ、違った豆腐の味わいを頂く趣向です。この場合、白菜やシイタケなど、淡泊な味わいのものに限定しましょう。鶏肉や鰯などを入れてしまうと、水炊きの鍋料理になってしまいます。主役はあくまで豆腐であることをお忘れなく。

POST CARD

354-8790

40

埼玉県富士見市水谷東3-9-1
東上グループ事務局

ガスからはじまる快適な暮らし
「素敵・快適!」編集室 行

料金受取人払
三芳支店承認
40
差出有効期限
平成22年2月
28日まで
●切手不要

プレゼントコース選択 ご希望のコースに○印をおつけください。	グルメコース	まんじゅうコース	お買い物券コース
氏名	ふりがな	性別	年齢
住所	〒□□□-□□□□ 都 道 府 県		
電話			
お客様番号			
ご家族	大人()名・子供()名	締切 1月20日(水) (消印有効)	

※忘れずに「お客さま番号」をご記入ください。お客さま番号はご請求書に記載されています。

(キリトリ)

お楽しみ
プレゼント付き

アンケート

アンケートにお答えいただいたお客様から抽選で素敵なプレゼントが当たります。皆さまお気軽にご応募ください。

当選者
発表
[2009年秋号分]
お届けは1月下旬から
2月上旬となります。

グルメ
コース
特製
まんじゅう
コース
お買い物券
コース

選べるグルメカタログギフト 5,000円相当
難波日出子様(厚木市)／片岡聖也様(真岡市)
常盤堂カステラまんじゅう 12個セット
荒木智美様(日高市)／天勝飯店様(磐田市)／鈴木美千代様(川口市)／仲村節子様(流山市)／竹田敏之様(那須塩原市)／高橋久徳様(藤沢市)／沼尾敏枝様(真岡市)／山形美香様(宇都宮市)／腰塚三郎様(本庄市)／三屋和夫様(桶川市) ほか5名様
クオ・カード 1,000円分
大鼻由美子様(入間市)／窪田妃様(新座市)／羽賀正孝様(川越市)／高橋隆弘様(流山市)／匠功様(三郷市) ほか5名様

切手不要 そのままポストに投函していただくか、検針員・サービスマンにお渡しください。

お楽しみ
プレゼント付き
アンケート

本誌の内容充実と弊社サービスの向上のためアンケートにご協力ください。ご記入していただいた個人情報は適切に管理し、今後の巡回点検等お客様の安全確保のため、および弊社からのガス機器情報の提供のために利用させていただきます。お客様の情報について、開示、訂正、追加、削除、利用停止等のご希望がある場合は、「素敵・快適」編集室までお知らせください。

- このアンケートはプレゼントの抽選には影響ありません。
- 本誌掲載のガス器具についてのご用命等は、このハガキまたは電話にてご連絡ください。弊社サービスマンがお伺いいたします。

本誌で紹介された商品で関心のあるものは？(複数回答可)

●多機能エコジョーズ給湯器(リンナイ RVD-E2000SAW2-1)

☐購入したい ☐見積依頼をしたい ☐商品の説明を受けたい ☐購入予定なし
記入欄

●浴室暖房乾燥機【機種を選んでください】

- ☐リンナイ RBH-W413K-CP
- ☐リンナイ RBH-W413KP (除菌イオン付き)
- ☐リンナイ RBHM-W413KP (除菌イオン+ミスト機能付き)

上記機種のご希望の項目を選んでください

☐購入したい ☐見積依頼をしたい ☐商品の説明を受けたい ☐購入予定なし
記入欄

●浴室暖房乾燥機【機種を選んでください】

- ☐ノーリツ BDV-3806WN
- ☐ノーリツ BDV-4105WKNS (アレルバスター付き)
- ☐ノーリツ BDV-M4105WKNS (アレルバスター+ミスト機能付き)

上記機種のご希望の項目を選んでください

☐購入したい ☐見積依頼をしたい ☐商品の説明を受けたい ☐購入予定なし
記入欄

お住まいに関してご希望はありませんか？

- ☐ガス・水回りのプロに相談したい
- ☐一級建築士に相談したい(有料)

点検・修理を希望されるガス機器はありませんか？

☐点検・修理を希望 ☐ガス機器名

※点検は無料、修理は有償になります。

お客さま情報欄

※お得意の料理レシピ、暮らしの知恵、本誌で取り上げて欲しい生活情報など、お客さまの身近な情報をお寄せください(本誌情報欄の情報充実に活用させていただきます)。情報採用の方には粗品を進呈いたします。

(キリトリ)

今回のプレゼント



浅草・雷門と常盤堂雷おこし本舗

締切 **1/20(水)** (消印有効)
当選者は、本誌巻号(3月配布)にて発表します。

2 名様
グルメコース
選べるグルメカタログギフト(5,000円相当)
和牛肉、ズワイガニ、イクラ、季節の果物など、
カタログから好きなグルメをお選び頂けます。

15 名様
特製まんじゅうコース
常盤堂カステラまんじゅう(12個セット)
東上ガスのLPガスで焼かれている浅草の銘菓「雷おこし」の
常盤堂雷おこし本舗の「カステラまんじゅう」の12個セット。

5 名様
お買い物券コース
クオ・カード(1,000円券)
コンビニやファミリーレストラン、ガソリンスタンドなどの
加盟店で利用できるプリペイドカードです。



●本誌に関するお問い合わせ

「素敵・快適」編集室

☎ 0120-088-082 (平日 8:30~17:00)

FAX 048-473-8800

http://www.tojogas.co.jp/

TOJO 素敵 快適 創造企業
東上ガス株式会社

2009 © TOJO GAS Corporation

あったかライブ応援計画

2009
快適暖房フェア

2010年
1月末
まで

+ **1** と同時にご購入の場合



浴室暖房と乾燥のシンプルモデル

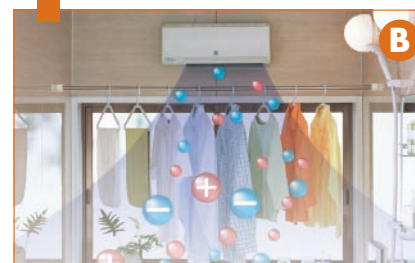


リンナイ バスほっと
RBH-W413K-CP
¥98,595【税込】▼

特価 **¥10,500**【税込】

※取付工事費別。標準取付部材(BOT-W002(B))を含む。

+ **1** と同時にご購入の場合



除菌イオンでさらにカビを抑制



リンナイ バスほっと
RBH-W413KP
¥109,620【税込】▼

特価 **¥21,000**【税込】

※取付工事費別。標準取付部材(BOT-W002(B))を含む。

+ **1** と同時にご購入の場合



ミスト浴でお肌がピカピカに



リンナイ バスほっと
RBHM-W413KP
¥179,025【税込】▼

特価 **¥57,750**【税込】

※取付工事費別。標準取付部材(MSOT-012)を含む。

この価格は、上記 **1** 多機能給湯器 RVD-E2000SAW2-1 と同時購入の場合の販売価格です。専用熱源機との組み合わせセットは、価格が異なります。

浴室暖房と乾燥の
シンプルモデル



ノーリツ シンプルホット
BDV-3806WN
¥190,050【税込】▼

特価 **¥109,800**【税込】

※取付工事費別。専用熱源機(GH-712W)、標準取付部材(DH3-7)を含む。

2

抗菌イオンフィルター搭載



ノーリツ ドライホット
BDV-4105WKNS
¥225,750【税込】▼

特価 **¥129,800**【税込】

※取付工事費別。専用熱源機(GH-712W)、標準取付部材(DH3-4)を含む。

3

ミスト浴で冬の乾燥肌対策



ノーリツ ドライホット
BDV-M4105WKNS
¥317,100【税込】▼

特価 **¥179,800**【税込】

※取付工事費別。専用熱源機(GH-712W)、標準取付部材(DH3-7)を含む。

4

ご用命・ご相談はお近くの東上ガス、またはフリーダイヤル **0120-088-082** まで

素敵快適

2010 **冬** WINTER

特集

冬だから
晩酌を楽しもう！



Tojogas Corporation

暮らしを彩る cooking 冬

寒い日のやさしい一品。お酒のおつまみに最適
体がポカポカ暖まる
冬野菜の豆乳煮



材料(2人分)

生鮭……………2切れ
人参……………1/2本
カブ……………2個
シメジ……………1/2袋
さつまいも……………1/2本
ほうれん草……………1/2束
水……………300cc
無調整豆乳……………300cc
白みそ……………大さじ1と1/2
和風だし……………小さじ1
サラダ油……………大さじ1
小麦粉……………大さじ1
塩・コショウ……………適量

作り方

- ① 生鮭を皮ごと4等分に切り、塩・コショウし、小麦粉でまぶす
- ② 野菜は食べやすい大きさに切る(人参、カブ、さつまいもは皮ごと)
- ③ フライパンにサラダ油を入れ、①を軽く焼いて皿に取る
- ④ 同じフライパンでほうれん草以外の野菜を炒める
- ⑤ しんなりしたら、水と和風だしを入れて5分程煮る
- ⑥ ④に豆乳と白みそを加える
- ⑦ 最後にほうれん草を入れて出来上がり

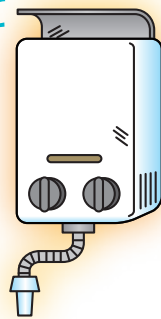
ONE POINT
MEMO

豆乳で

毎日健康!

豆乳は、「畑の肉」といわれるほど栄養価が高いものです。良質の植物性タンパク質のほか、ビタミンやミネラルも多く含まれています。大豆は、繊維を多く含む消化しにくい食品ですが、加工することにより消化吸収が98%と極めて高いものになります。つまり、栄養をほぼ完全に消化吸収することができるのです。特に無調整豆乳は、調整豆乳や豆乳飲料よりもカロリーが低く無添加ですから、ダイエットメニューや夜食に最適です。

室内でガス器具をお使いの時は、定期的な換気を行いましょう！



毎日、安心してガスをご利用いただくために、下記の点にご注意ください。

- キッチンでガスコンロや瞬間湯沸器をお使いの時は、換気扇を回してください。また、定期的に換気を心がけましょう。
- ガスコンロのバーナーは定期的に清掃してください。
- ガスファンヒーターのフィルターは、定期的に清掃してください。
- 居室でガスファンヒーターをご使用の時は、1時間に5分程度の換気を行いましょう。
- 不完全燃焼防止装置の付いていないガス器具をご使用のお客様は、早めに安全な器具への買い換えをお願いします。

各ガス器具のお手入れ法は、取扱説明書をご覧ください。
ご不明の点は、お近くの東上ガスまでお問い合わせください。

お客様の声

CUSTOMER'S VOICE

お客様からいただいた様々なご意見・ご要望をうけ、よりよいサービスをご提供するとともに、お客様の暮らしに役立つ幅広い情報を発信していこうと努めています。アンケートはがきで寄せいただいたお客様の声をご紹介します。

読者の皆様からいただいた耳寄り情報

- 汁気の多いおかずをお弁当に入れる時は、下に湿らした巾着を敷いておくとうもろこしや水分も吸収しやすくなります。(渡邊様)
- 我が家ではフライパン料理がブームです。パスタや焼きそば、野菜炒め、チャンプルーなどフライパンごとテーブルの真ん中に置き、取り分けて食べてます。鍋料理みたいで楽しいですよ。(庄司様)
- 油をなるべく使わないように「むし料理」に凝っています。野菜でも何でも蒸してから、ドレッシング等を工夫するとあっさりして、具材そのものの味が味わえおいしいです。(塩澤様)

※いただいた情報は、適時、本誌で紹介していきます。綴じ込みのハガキ(切手不要)でお気軽にお知らせください。

本誌で取り上げてほしいテーマ

- レンジ周りの汚れの落とし方の情報など。台所の掃除について詳しく知りたいです。(井上様ほか)
- 生活情報で節約術を取り上げて下さい。(松本様ほか)
- 料理レシピで圧力なべを使ったメニューなど。(磐田様ほか)

※いただいたご意見をもとに、今後とも誌面の充実に努めていきます。